BUNN®

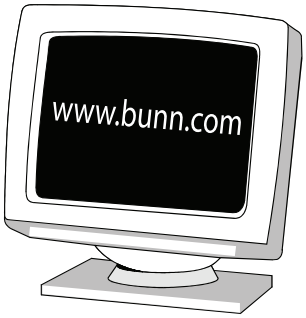
trifecta®

MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227
SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227
TELÉFONO: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

Para asegurarse de tener la revisión más reciente del Manual de Operación o ver el Catálogo Ilustrado de Piezas, el Manual de Programación o el Manual, de Servicio, visite el sitio web de Bunn-O-Matic, www.bunn.com. Este sitio es absolutamente GRATUITO y representa la manera más rápida de obtener las actualizaciones de catálogos y manuales más recientes. Para solicitar el Servicio Técnico, llame a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.



42822.8001E 05/12 ©2010 Bunn-O-Matic Corporation

GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garantiza el equipo fabricado por ellos de la siguiente manera:
1) Airpots, jarras térmicas, decantadores, servidores GPR, dispensadores de té/café frío, cafeteras dispensadoras térmicas MCP/MCA de monodosis y servidores Thermofresh (mecánicos y digitales) – 1 año en partes y 1año en mano de obra.
2) Todo otro equipo – 2 años en partes y 1 año en mano de obra más las garantías adicionales especificadas a continuación:
   a) Circuitos electrónicos y/o tarjetas de control – partes y mano de obra por 3 años.
   b) Compresores en equipo de refrigeración – 5 años en partes y 1 año en mano de obra.
   c) Molinos en equipos para moler café, de moler y cumplir con el análisis de colador de malla original de fábrica - en partes y mano de obra por 4 años ó 40,000 libras de café, lo que ocurra primero.

Estos períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, limpieza y descalcificación no periódica, fallas de equipo debido a la mala calidad de agua, daños o accidentes. Además esta garantía no aplica a artículos de repuesto que están sujetos al uso normal pero no limitado a sellos y empaques. Esta garantía está condicionada a que el Comprador: 1) informe oportunamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.
LA GARANTÍA ANTERIOR ES EXCLUSIVA Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDA CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN CIERTO FIN, PERO SIN LIMITARSE A ÉSTA. Los agentes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para modificar esta garantía o dar garantías adicionales que hagan responsable a BUNN. Según esto, las declaraciones hechas por dichos individuos, ya sean orales o escritas, no constituyen garantías y no se debe confiar en ellas.
Si BUNN determina a su propio juicio que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, a su exclusiva elección mientras el equipo esté en garantía, 1) suministrará piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes y mano de obra especificados anteriormente) para reparar los componentes defectuosos, siempre y cuando dicha reparación sea efectuada por un Representante de Servicios Autorizado de BUNN; o 2) reemplazará el equipo o reembolsará el precio de compra pagado por el equipo.
EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO.
En ningún caso BUNN se hará responsable por cualquier otro daño o pérdida, incluyendo pero sin limitarse a, ganancias perdidas, ventas perdidas, pérdida de uso del equipo, reclamos de los clientes del comprador, costos de capital, costos de tiempo de parada, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, concomitante o emergente.

392, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espress, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifecta, Velocity Brew, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

42822.8001 030912

ÍNDICE

Garantía 2
Introducción 3
Avisos a los Usuarios 3
Especificaciones eléctricas 4
Especificaciones de tuberías 5
Preparación inicial 6
Percolación de café 7
Ajuste de los parámetros de percolación 8
Limpieza 10
Extracción del panel frontal y drenaje del tanque 12
Ajustes generales y opcionales 13

INTRODUCCIÓN

Este equipo se ajusta en fábrica para percolar aproximadamente 60 a 480 ml (2 a 16 onzas) de café en una taza. El equipo debe usarse solamente en interiores sobre un mostrador o estante resistente. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.

¡SÓLO PARA USO DE PERSONAL CAPACITADO!

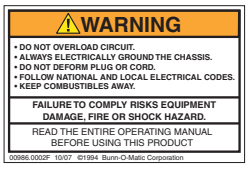
PRECAUCIONES IMPORTANTES

NO: Tome la cafetera por las manijas
NO: Permita que opere este equipo personal no capacitado
NO: Use piezas que muestren signos de desgaste o daño
NO: Coloque piezas plásticas en el lavavajillas ni use limpiadores corrosivos o abrasivos
NO: Deje de inspeccionar diariamente la cámara de percolación, la taza de percolación, los sellos y piezas relacionadas para detectar daños o desgaste por el uso
NO: Deje de cumplir el mantenimiento preventivo recomendado
NO: Haga funcionar la cafetera con piezas faltantes o dañadas
NO: Abra la cámara de percolación mientras se está percolando café
NO: Abra la cámara de percolación cuando contiene agua caliente;
TENGA CUIDADO AL RETIRAR LA TAZA DE PERCOLACIÓN/CAFÉ MOLIDO, PUEDE HABER LÍQUIDO CALIENTE.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

- **SELLOS/JUNTAS TÓRICAS :** Sello superior de la cámara de percolación, sellos superior e inferior de la taza de percolación. Limpie e inspeccione diariamente. Reemplácelos si están flojos, agrietados o dañados.
- **Conjunto de taza de percolación:** Limpie e inspeccione diariamente. Reemplácelos si están agrietados o dañados.
- **Válvula de retención:** Limpie e inspeccione diariamente. Reemplácela si está agrietada o dañada
- **Mecanismo de sujeción superior:** Inspecciónelo diariamente para comprobar que funciona suavemente. Limpie y lubrique las guías según sea necesario para asegurar un funcionamiento suave.

AVISOS A LOS USUARIOS

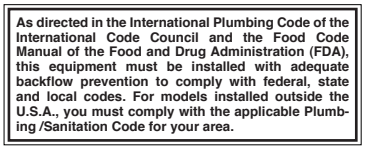

WARNING
• DO NOT OVERLOAD CIRCUIT.
• ALWAYS ELECTRICALLY GROUND THE CHASSIS.
• DO NOT DEFORM PLUG OR CORD.
• FOLLOW NATIONAL AND LOCAL ELECTRICAL CODES.
• KEEP COMBUSTIBLES AWAY.
FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK HAZARD.
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE USING THIS PRODUCT
00986.0002F 10/07 ©1994 Bunn-O-Matic Corporation

#00986.0002

ADVERTENCIA
- NO SOBRECARGUE EL CIRCUITO.
- CONECTE SIEMPRE A TIERRA EL ARMAZÓN O EL ENCHUFE DEL ADAPTADOR.
- NO DEFORME EL ENCHUFE O CORDÓN.
- RESPETE LOS CÓDIGOS ELÉCTRICOS NACIONALES Y LOCALES.
- NO LO ACERQUE A LOS COMBUSTIBLES.

DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS.
LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO.

#00824.0002

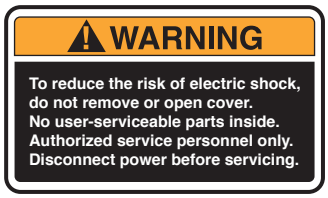

As directed in the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA), this equipment must be installed with adequate backflow prevention to comply with federal, state and local codes. For models installed outside the U.S.A., you must comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code for your area.

#00656.0001

Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.

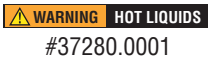
#43022.0000

¡ADVERTENCIA!
PARA EVEITAR DAÑOS Y LESIONES
DESECHE LA CÁMARA SI ESTÁ AGRIETADA
LÍMPIELA CON AGUA Y JABÓN SUAVE NO ABRASIVO


WARNING
To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover.
No user-serviceable parts inside.
Authorized service personnel only.
Disconnect power before servicing.

#37881.0000

¡ADVERTENCIA!
Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa.
Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario.
Sólo personal de mantenimiento autorizado.
Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de repararla.



#37280.0001
ADVERTENCIA
Líquidos caliente

WARNING
Keep hands clear during brew cycle. HOT liquids can burn.
Keep hands clear when closing brew chamber. Moving parts can pinch.

#41177.0001

Mantenga las manos en una posición segura durante el ciclo de percolación.
Los líquidos CALIENTES pueden quemarle.

Mantenga las manos en una posición segura cuando cierra la cámara de percolación.
Las piezas móviles pueden atraparlas.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

PRECAUCIÓN: El distribuidor debe quedarse desconectado de la fuente de alimentación hasta que se especifique en Conexiones eléctricas

Para determinar los requisitos del circuito, consulte la placa de datos de la cafetera, así como los códigos eléctricos locales y nacionales.

Modelos 100 y 120 VOLTIOS

Modelos 230 VOLTIOS

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 2 conductores de transporte de corriente (L1 y N) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

PRECAUCIÓN: Una instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos.

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en los códigos eléctricos nacionales/locales.
2. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y el código de color de cada conductor en la fuente de alimentación eléctrica.
3. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que el distribuidor esté desconectado de la fuente de alimentación. Si se ha conectado una tubería, el distribuidor está listo para el *Llenado y calentamiento iniciales*.

REQUERIMIENTOS DE LA CE

- Este artefacto debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este artefacto debe instalarse en un lugar donde la temperatura esté entre 5 y 35°C.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el artefacto no debe inclinarse más de 10°.
- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en todos los códigos eléctricos locales y nacionales.
- Este artefacto no debe limpiarse con chorros de agua.
- Este artefacto no está diseñado para usar por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o inexpertas o con falta de conocimientos, a menos que hayan recibido de la persona responsable por su seguridad instrucciones relativas al uso de este artefacto.
- Se recomineda a los adultos extremar cuidados para evitar que los niños jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación se daña, para evitar peligros, debe reemplazarlo el personal del fabricante o su agente de servicio autorizado por un cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio autorizado.
- La máquina no se debe sumergir para limpiarla.

ESPECIFICACIONES DE TUBERÍAS

Estas cafeteras deben conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación entre 20 y 90 lb/pulg2 (138 y 620 kPa) de una tubería de suministro de ½" o mayor. Se debe instalar una válvula de paso en la tubería antes de la cafetera. Instale un regulador de presión en la tubería cuando la presión sea mayor que 620 kPa (90 lb/pulg2) para reducirla a 345kPa (50lb/pulg2). La conexión de entrada de agua es de 0.75-11.5 NH (ROSCA DE MANGUERA). Para mayor conveniencia, se provee un adaptador acodado para convertirla en una conexión abocinada de ¼". Bunn-O-Matic no recomienda usar un suministro de agua de ósmosis inversa o agua desionizada para este equipo.

NOTA - Bunn-O-Matic recomienda un tubo de cobre de ¼" para instalaciones ubicadas a menos de 25 pies (7,5 m) y de 3/8" cuando la distancia es más de 25 pies (7,5 m) de la tubería de suministro de agua de ½". La inclusión de un tubo de cobre enrollado compacto en la línea de agua facilitará el movimiento de la cafetera para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de montura para instalar la cafetera. El tamaño y la forma del orificio hecho en la tubería de suministro por este tipo de dispositivo pueden limitar el paso de agua.

Debe instalarse un sistema de filtrado de agua en las cafeteras usadas en zonas de agua dura.

Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.

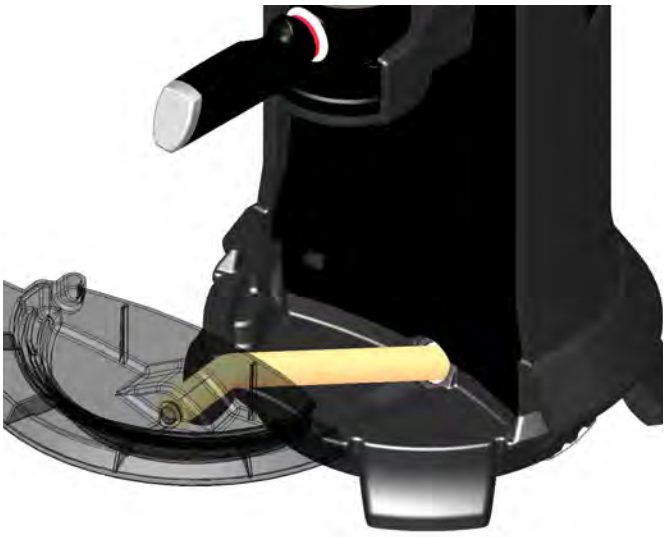
NOTA - Si el código requiere un preventor de flujo revertido de agua, debe instalarse una válvula reguladora entre el preventor de flujo revertido de agua y el distribuidor. Si se instala la válvula reguladora lo más cerca posible del distribuidor se obtienen mejores resultados.

CONEXIÓN DE TUBERÍAS

1. Lave la tubería de agua.
2. Fije firmemente al codo la tubería de suministro de agua de 1/4".
3. Fije el cordón y la tubería de suministro de agua debajo de la planchuela de retención en cualquiera de los tres lugares, según sea necesario. (Sólo se incluye 1 planchuela.)
4. Abra el suministro de agua.

Conexión del drenaje opcional

1. Retire de la base la bandeja de goteo y el tapón cromado.
2. Perfore la salida auxiliar de la bandeja de goteo con una broca de ½".
3. Conecte la manguera de 5/8" a la bandeja de goteo, guiándola a través de la abertura del conjunto de la base.
4. Conecte la manguera a la tubería de drenaje según sea necesario.
5. Instale la manguera de goteo.



PREPARACIÓN INICIAL

1. Instale la válvula de retención. Consulte las ilustraciones de la página 10.
2. Instale la cámara de percolación transparente y la taza de café molido, y bloquee la cámara en su sitio.
3. Coloque un recipiente vacío debajo de cámara de percolación.
4. Conecte la cafetera al suministro eléctrico.
5. Pulse el interruptor de puesta en marcha de la percolación. Fluirá agua al tanque de percolación. Algo de agua en exceso fluirá a la taza.
6. Espere aproximadamente diez minutos para que se caliente el agua del tanque a la temperatura apropiada. La pantalla indicará "HEATING" (Calentando) hasta que el tanque alcance su temperatura de funcionamiento. Durante este tiempo goteará un poco de agua desde la cámara de percolación; esto se debe a la expansión y no debe ocurrir en lo sucesivo. Todo el exceso de agua presente en la cámara de percolación se purgará automáticamente al final de la preparación inicial.
7. Los valores de volúmenes y caudales de agua se han prefijado en fábrica. Consulte la sección “Ajuste de los parámetros de percolación” de este manual en caso que haya que aumentar o disminuir el volumen.
8. La cafetera está lista ahora para ser utilizada según las instrucciones de percolación de café.

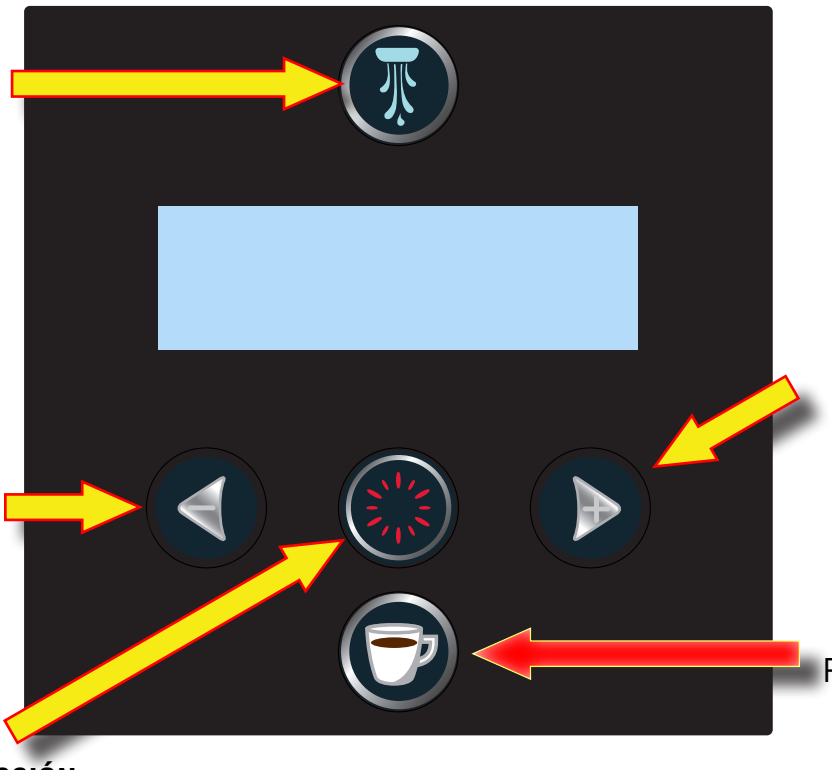
NOTA: Si se drenó o movió la cafetera, realice el procedimiento “Reinicio a la primera vez” de la página 12.

La temperatura del agua de percolación está predeterminada en fábrica a 200°F (93,3° C). En áreas de mayor altitud será necesario disminuir esta temperatura para evitar que hierva. Para ajustar la temperatura del agua de percolación debe usar como guía este cuadro.

Altitud (Pies)	Punto de ebullición del agua ° F	° C	Temperatura del agua recomendada ° F	° C
-1000	213.8	101.0	200	93.3
-500	212.9	100.5	200	93.3
0	212.0	100.0	200	93.3
500	211.1	99.5	200	93.3
1000	210.2	99.0	200	93.3
1500	209.3	98.5	200	93.3
2000	208.4	98.0	200	93.3
2500	207.4	97.4	200	93.3
3000	206.5	96.9	199	92.8
3500	205.6	96.4	198	92.2
4000	204.7	95.9	197	91.7
4500	203.8	95.4	196	91.1
5000	202.9	94.9	195	90.6
5500	201.9	94.4	195	90.6
6000	201.0	93.9	194	90.0
6500	200.1	93.4	193	89.4
7000	199.2	92.9	192	88.9
7500	198.3	92.4	191	88.3
8000	197.4	91.9	190	87.8
8500	196.5	91.4	189	87.2
9000	195.5	90.8	188	86.7
9500	194.6	90.3	187	86.1
10000	193.7	89.8	186	85.6

CONTROLADORES DE OPERACIÓN

ENJUAGUE
Pulse este botón para enjuagar la cámara de percolación después de cada ciclo de percolación.



(+)/SÍ

(-)/NO

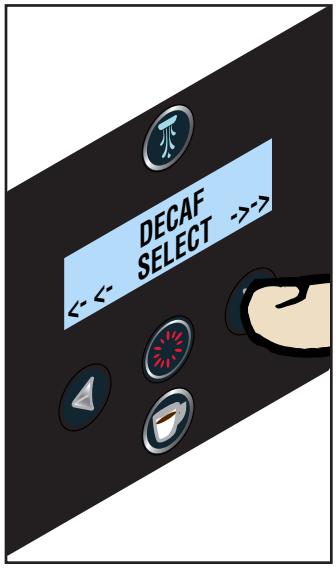
INICIO DE LA PERCOLACIÓN
Púlselo nuevamente para cancelarla.

PROGRAMA/SELECCIÓN

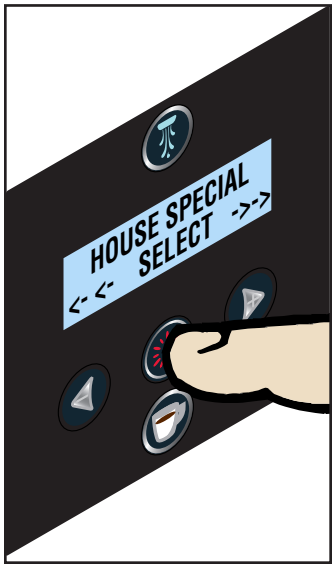
42822.8001 110411

PERCOLACIÓN DE CAFÉ

1. Levante totalmente la manija.
2. Retire el conjunto de la taza. Verifique que la malla de filtro esté bloqueada en la taza de café molido. Fig. 1.
3. Coloque la cantidad deseada de café molido.
4. Coloque la taza debajo de la cámara de percolación.
5. Coloque la taza en la bandeja de goteo.
6. Presione la manija en todo su recorrido hacia abajo para bloquear la cámara de percolación.



7. Recorra las recetas con los botones de flecha .



8. Pulse el botón "SELECCIONAR" para seleccionar su receta.

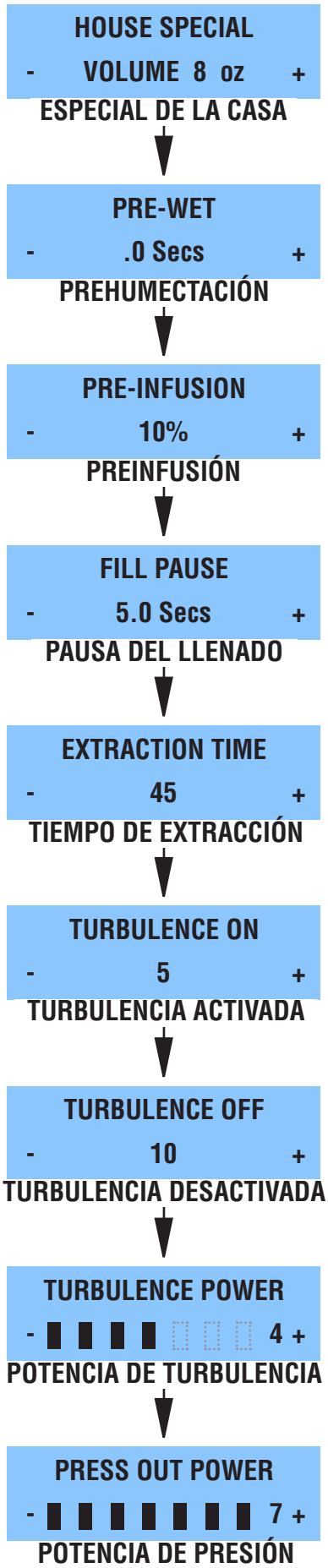
9. *A.* Si sus parámetros de percolación ya están configurados, puede pulsar simplemente el botón "PERCOLAR" para iniciar un ciclo de percolación.

B. Para configurar parámetros específicos de una receta particular, verifique que aparezca en ese momento el nombre de la receta. Pulse "SELECCIONAR" , aparecerá "VOLUME" en la pantalla.

CONTINÚA EN LA PÁGINA SIGUIENTE

42822.8001 031210

AJUSTE DE LOS PARÁMETROS DE PERCOLACIÓN



Pulse ◀ para reducir o ▶ para aumentar.
VALOR PREDETERMINADO: 240 ml (8 onzas),
RANGO: 60 – 480 (2 – 16)
Ajuste el volumen de percolación deseado.

Pulse ◀ para reducir o ▶ para aumentar.
VALOR PREDETERMINADO: 0.0,
Rango: 0.0-1.0 segundos
Prehumectación con agua ambiental arriba del café molido.

Pulse ◀ para reducir o ▶ para aumentar.
VALOR PREDETERMINADO: 10,
Rango: OFF/ 1-100
Porcentaje del volumen de percolación general durante la etapa de preinfusión.

Pulse ◀ para reducir o ▶ para aumentar.
VALOR PREDETERMINADO: 5,
Rango: 1-25 segundos
Retardo posterior a la preinfusión antes de introducir el agua remanente y continuar la percolación.

Pulse ◀ para reducir o ▶ para aumentar.
VALOR PREDETERMINADO: 45,
Rango: 20-180 segundos
Tiempo de extracción para iniciar después de que se agregó la totalidad del agua a la cámara de percolación.

Pulse ◀ para reducir o ▶ para aumentar.
VALOR PREDETERMINADO: 5,
Rango: OFF/ 1-45
Tiempo de activación de la turbulencia del aire.

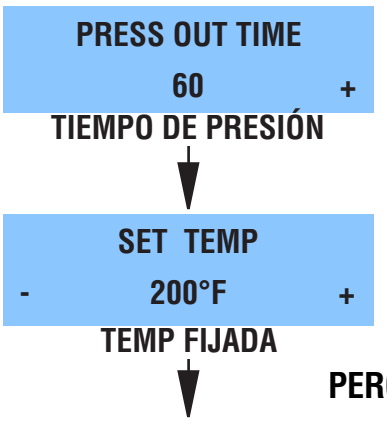
Pulse ◀ para reducir o ▶ para aumentar.
VALOR PREDETERMINADO: 10,
Rango: OFF/ 1-40
Tiempo de desactivación de la turbulencia del aire.

Pulse ◀ para reducir o ▶ para aumentar.
VALOR PREDETERMINADO: 4,
Rango: 1-7
Fuerza de la bomba de aire durante la turbulencia.

Pulse ◀ para reducir o ▶ para aumentar.
VALOR PREDETERMINADO: 7,
Rango: 1-7
Fuerza de la bomba de aire durante el acabado.

42822.8001 040810

AJUSTE DE LOS PARÁMETROS DE PERCOLACIÓN (continuación)

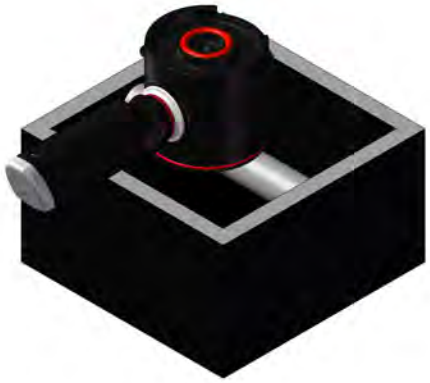


Pulse ◀ para reducir o ▶ para aumentar.
VALOR PREDETERMINADO: 60,
Rango: 20-70
DURACIÓN de la presión durante el acabado.

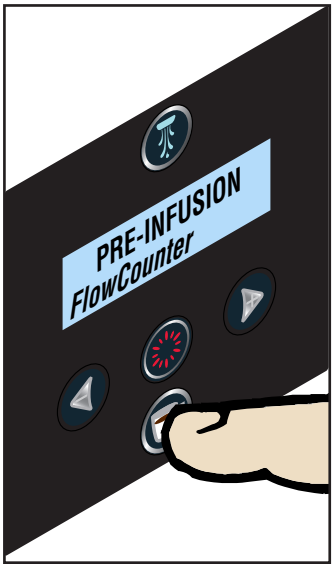
Pulse ◀ para reducir o ▶ para aumentar.
VALOR PREDETERMINADO: 200°F (93°C)
Rango: 165°F-208°F (74°C-98°C)

PERCOLACIÓN DE CAFÉ (Cont.)

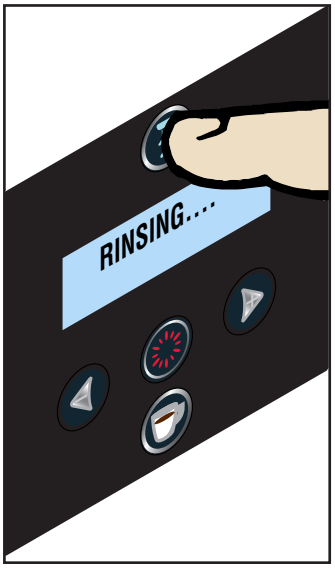
- **NO ABRA DURANTE LOS CICLOS DE PERCOLACIÓN O PRESIÓN.**
- **SI POR ALGUNA RAZÓN QUEDA AGUA EN LA CÁMARA DE PERCOLACIÓN, NO LA ABRA HASTA QUE SE ENFRÍE.**



12. VACÍE LA TAZA DE PERCOLACIÓN



10. Pulse el botón de percolación. **NOTA:** Al pulsar el botón de percolación otra vez se cancela el ciclo de percolación.



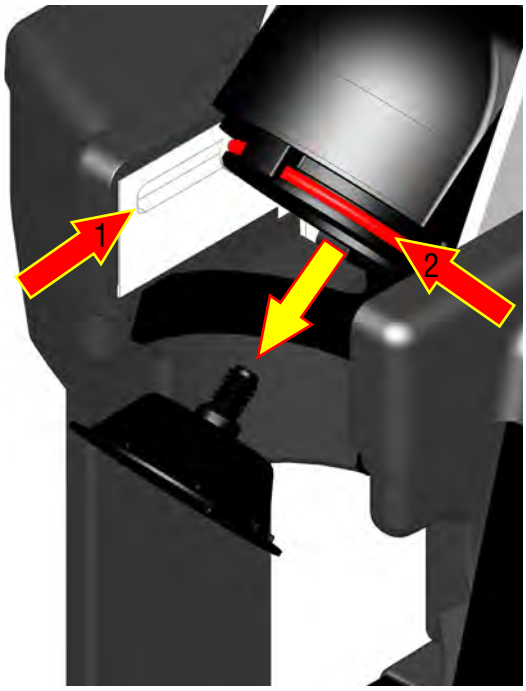
11. Cuando finalice la percolación, coloque una taza vacía en la bandeja de goteo y pulse el botón de enjuague.

13. Enjuague a fondo la taza de percolación.

42822.8001 040810

LIMPIEZA DIARIA

EXTRACCIÓN DEL CABEZAL ROCIADOR



Levante la manija. Quite la recámara y la taza de percolación. Limpie el rociador con un trapo suave para quitar cualquier residuo. Una vez al mes, o como el uso lo exija, gire el rociador en el sentido contra el reloj y quite como se ilustra. Limpie y lubrique las guías según sea necesario.

Limpie e inspeccione las piezas diariamente. Reemplácelas si están flojas, agrietadas o dañadas.

Lave bien el rociador, la taza y la válvula de retención (con jabón suave y agua) y enjuague con agua limpia. Limpie el área de la tapa arriba del rociador y alrededor de los sellos. Vuelva a colocar el rociador girando en el sentido del reloj, tenga cuidado de no sobre apretar o dañar la rosca al reinstalar

EXTRACCIÓN DE LA VÁLVULA DE RETENCIÓN

Presione la válvula de retención hacia arriba desde debajo del soporte de la taza.

Después de la limpieza, aplique película muy fina de lubricante de silicona (incluido) para las juntas tóricas y válvula de retención (1-4)

Lave a fondo haciendo pasar agua por la válvula de retención mientras abre el vástago central presionándolo con una sonda.

TABLETAS DE LIMPIEZA

CICLO DE LIMPIEZA

1. Coloque la tableta en la taza de percolación.
2. Vuelva a colocar la taza de percolación, cierre la recámara.
3. Desplácese a través de las recetas usando los botones de flechas .
4. Presione el botón “SELECT” cuando aparezca “CLEAN CYCLE” en la pantalla.
5. Repita los pasos del 1 al 4 según sea necesario.

CICLO DE LIMPIEZA PROFUNDA

1. Presione y mantenga presionados ambos botones de flechas hasta que la pantalla muestre "PERFORM DEEP CLEAN?"
2. Presione el botón de flecha derecha para seleccionar “YES”.
3. Vacíe la bandeja de goteo si no está conectada a una línea de drenaje.
4. Coloque toallas de papel en el lado izquierdo de la bandeja de goteo, siga las instrucciones en la pantalla. **NOTA: Usted necesitará tabletas de limpieza y un recipiente que pueda contener por lo menos 36 onzas de agua caliente.**
5. Presione “BREW” para iniciar. El ciclo tomará 7 ½ minutos.

42822.8001 050412

EXTRACCIÓN DEL PANEL FRONTAL Y DRENAJE DEL TANQUE

ADVERTENCIA: ANTES DE RETIRAR EL PANEL, DESCONECTE LA CAFETERA DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO.

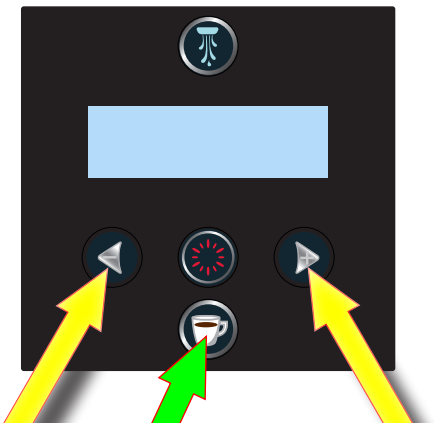
Retire la manguera de goteo. Retire ambos tornillos. Baje el panel todo lo que sea posible.

Presione la parte superior hacia abajo para liberar el brazo de soporte de la cámara de percolación y luego tire primero de la parte superior para extraerla.

DRENAJE DEL TANQUE

Extraiga la manguera de drenaje como se muestra. Deslice la abrazadera hacia atrás y retire el tapón. Consulte la sección de programación e ingrese al modo “Factory Blowout” (Descarga de fábrica) Deje drenar el tanque en el fregadero o en un recipiente apropiado.

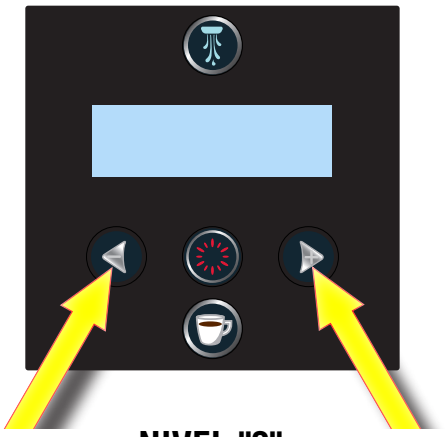
CONFIGURACIÓN DEL REINICIO A LA PRIMERA VEZ



NOTA: Si se drenó el tanque, siga este procedimiento antes de conectar la cafetera al suministro eléctrico. Desconecte la cafetera del suministro eléctrico. Conecte el suministro de agua a la máquina. Instale la taza y la cámara de percolación. Pulse y retenga ambos botones de flecha mientras enchufa la cafetera. Cuando la pantalla indique "SET TO FIRST TIME UP" (Ajustar a primera vez), suelte ambos botones. Coloque un recipiente de 1.2 l (40 onzas) como mínimo debajo de la cámara de percolación. Pulse el botón de inicio de percolación para comenzar el ciclo. Si el tanque estaba vacío, expulsará sólo 600 ml (20 onzas). Si todavía estaba lleno, expulsará 1.2 l (40 onzas).

42822.8001 040810

AJUSTES Y CONFIGURACIONES AVANZADOS OPCIONALES



NIVEL "2"

Pulse y retenga ambos botones de flecha hasta que la pantalla indique "RECIPE CHANGES" "ENABLED - LOCKED" (Cambios de receta, Habilitados – Bloqueados).

MODO DE PROGRAMA - VALOR PREDETERMINADO - RANGO

1.	¿Realizar una limpieza profunda?	-	-
2.	Cambios de receta	Habilitados	Habilitados/Bloqueados
3.	Cambiar nombre de receta		
4.	Agregar nombre de receta		
5.	Eliminar nombre de receta		
6.	Configurar idioma	Ing	Inglés/Español/Francés
7.	Unidades	Inglesas	Inglesas/Métricas
8.	Temperatura base	Deshabilitada	Habilitada/Deshabilitada
9.	Bloqueo de la percolación	SÍ	SÍ/NO
10.	Grados de lista	5°F por debajo de la temperatura Fijada	
11.	Aire 1er enjuague activ	DESACT	DESACTIVADO/1-60
12.	Aire 2do enjuague activ	60	DESACTIVADO/1-60
13.	Tiempo 2do enjuague	2.0	DESACTIVADO/1-4.0
14.	Potencia aire de enjuague	7	DESACTIVADA /1-7
15.	Recuento total percolaciones (no reiniciable)		
16.	Recuento total percolaciones (reiniciable)		
17.	Ingresar Nº de servicio		
18.	Herramientas de servicio		
19.	Valores predeterminados de fábrica		

1.

RECIPE CHANGES
ENABLED LOCKED
CAMBIOS DE RECETAS
HABILITADOS DESHABILITADOS

Por defecto, destella "ENABLED" (Habilitados) para indicar que es posible acceder y cambiar los parámetros de percolación. Si se selecciona "LOCKED" (Deshabilitados), se impide cambiar los parámetros de percolación, pero pueden visualizarse.

Pulse ◀ para "HABILITAR" el ajuste o ▶ para "BLOQUEAR".
Pulse "SELECCIONAR" para avanzar a la pantalla siguiente.

2.

ChangeRecipeName
NO YES
Cambiar nombre de receta
NO SÍ

Seleccione "YES" (Sí) para cambiar o modificar el nombre de una receta. Seleccione "NO" para avanzar a "ADD RECIPE NAME" (Agregar nombre de receta).

A

HOUSE SPECIAL
CHANGE NEXT
ESPECIAL DE LA CASA
CAMBIAR SIGUIENTE
DESCAFEINADO

"CHANGE" (Cambiar) avanza a la nueva pantalla para modificar el nombre que se muestra. "NEXT" (Siguiente) avanza al nombre de receta siguiente que se programó en la memoria. El valor predeterminado es sólo "HOUSE SPECIAL" & "DECAF" (Especial de la casa y descafeinado).

B

_HOUSE SPECIAL
ESPECIAL DE LA CASA

Use los botones ARRIBA/ABAJO para desplazarse hasta el dígito alfanumérico correspondiente a esa posición. Use el botón para mover el cursor al dígito siguiente de la derecha. Púlselo para mover el cursor a la izquierda. Una vez que termine de cambiar el nombre, vaya al extremo derecho para avanzar a la pantalla siguiente

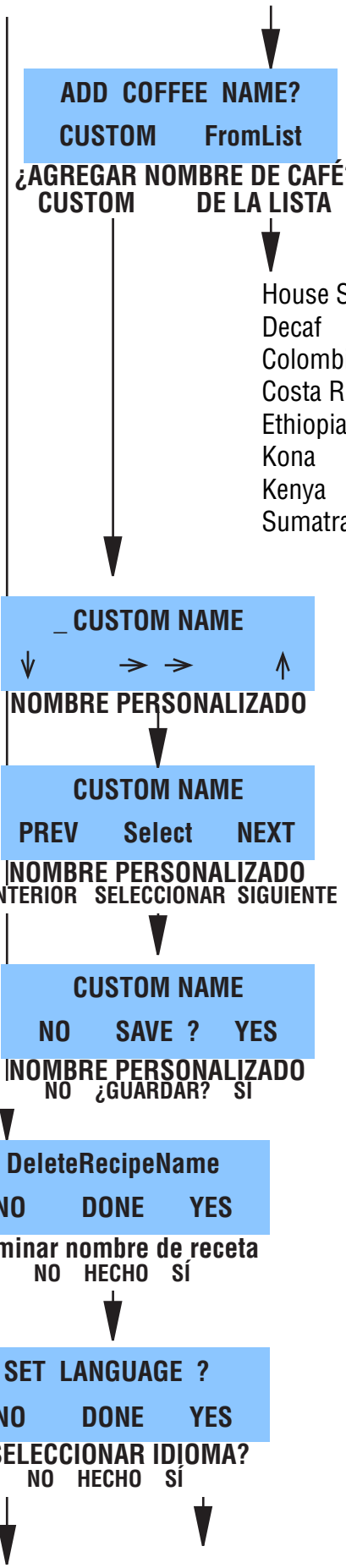
3.

ADD RECIPE NAME?
NO YES
¿AGREGAR NOMBRE DE RECETA?
NO SÍ

Le permite agregar nombres adicionales a la lista predeterminada. Seleccione "YES" (Sí)

42822.8001 050412

AJUSTES Y CONFIGURACIONES AVANZADOS OPCIONALES



Si selecciona "CUSTOM" (Personalizado), puede escribir su propio nombre desplazándose por los dígitos como se explicó más arriba.
Como alternativa, puede desplazarse por una lista preprogramada.

House Special	Guatemala	El Salvador
Decaf	Brazil	Papua New Guinea
Colombia	Mocha Java	Rwanda
Costa Rica	Mexico	Burundi
Ethiopia	Peru	Honduras
Kona	Tanzania	Ecuador
Kenya	Yemen	Panama
Sumatra	Nicaragua	

Use los botones ARRIBA/ABAJO para desplazarse hasta el dígito alfanumérico correspondiente a esa posición. Use el botón para mover el cursor al dígito siguiente de la derecha. Púlselo para mover el cursor a la izquierda. Una vez que termine de cambiar el nombre, vaya al extremo derecho para avanzar a la pantalla siguiente

Recorra la lista. Cuando encuentre el nombre que busca, pulse "SELECCIONAR"

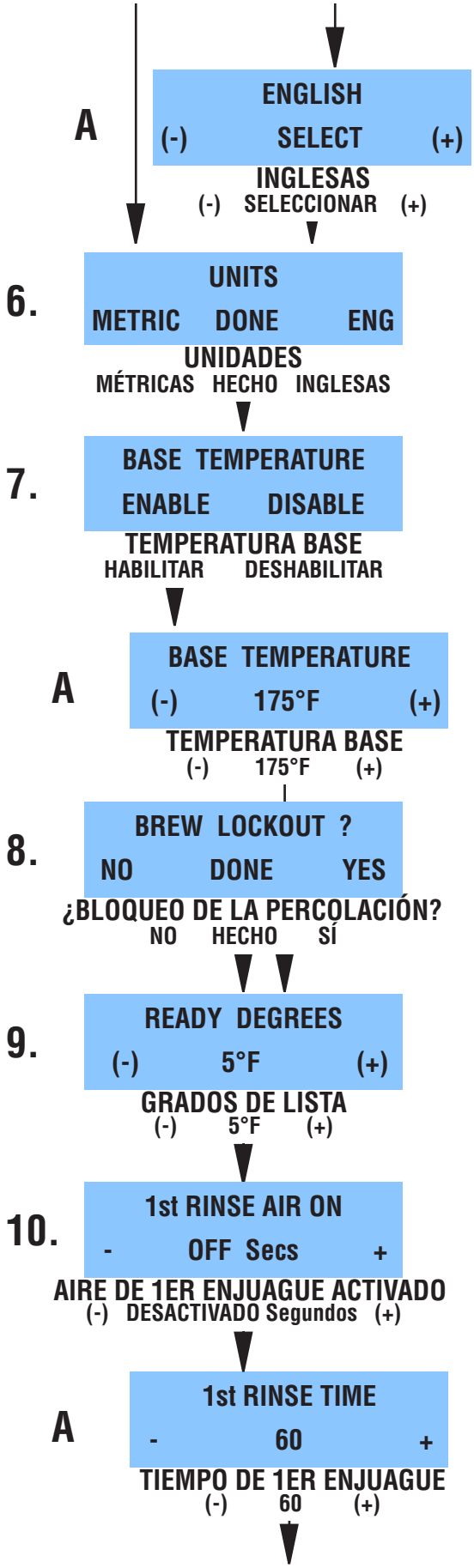
Para guardar el nombre seleccionado, pulse "YES" (Sí).

Le permite eliminar un nombre de receta de la lista predeterminada.

Pulse "YES" para acceder a las selecciones de idioma.

42822.8001 072810

AJUSTES Y CONFIGURACIONES AVANZADOS OPCIONALES



Pulse ◀ o ▶ para conmutar entre INGLÉS, ESPAÑOL o FRANCÉS. Pulse "SELECCIONAR" para avanzar a la pantalla siguiente.
VALOR PREDETERMINADO: INGLESAS

Pulse ◀ para seleccionar ▶ "MÉTRICAS" o "INGLESAS". Las unidades de medida cambian de °F a °C; onzas a mililitros, etc.
VALOR PREDETERMINADO: INGLÉS (Parpadeando)

Pulse ◀ para seleccionar "ENABLE" o ▶ "DISABLE". Cuando está habilitado, permite distintas temperaturas para las recetas. **NOTA: Se desactivará la pantalla BREW LOCKOUT (Bloqueo de percolación)**.
VALOR PREDETERMINADO: DESHABILITAR (Parpadeando)

Pulse ◀ para reducir ▶ para aumentar la temperatura base. Rango: 75° a 205°.
VALOR PREDETERMINADO: 175°

Pulse ◀ para "NO" o ▶ para "SÍ".
Si se selecciona "YES" sólo se permiten percolaciones a o por arriba de la temperatura "READY DEGREES" (Grados de lista) indicada en la pantalla.
VALOR PREDETERMINADO: SÍ (Parpadeando)

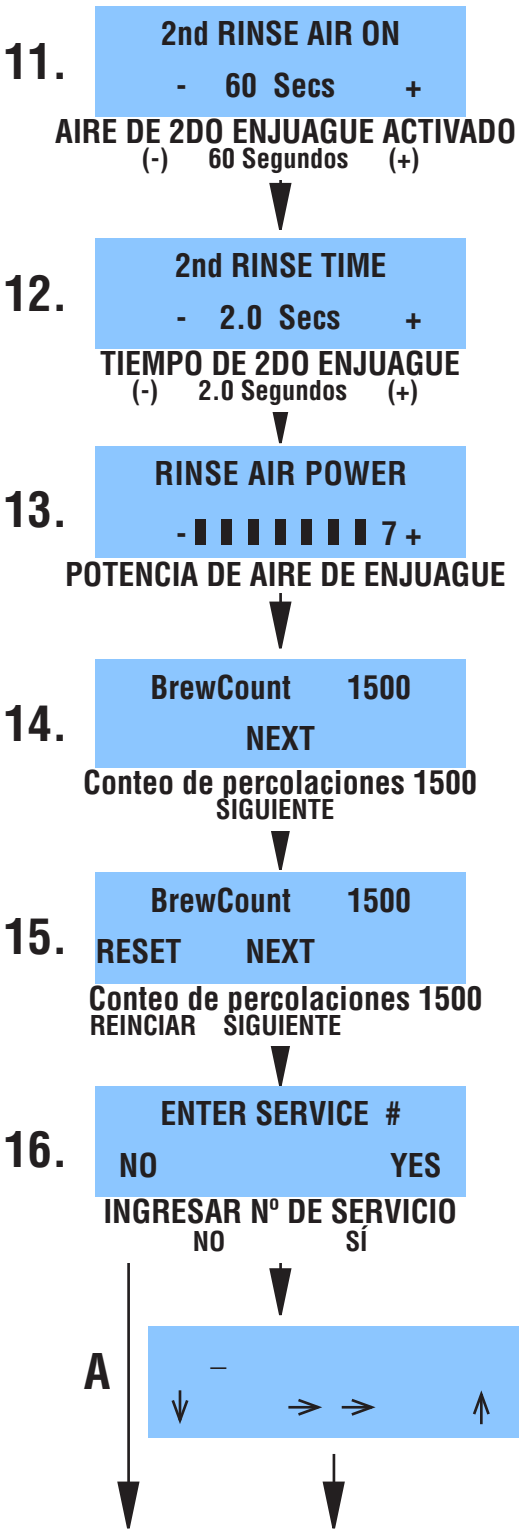
Pulse ◀ para reducir o ▶ para aumentar los grados de lista. Para ajustar la temperatura mínima permisible para iniciar un ciclo de percolación. Rango: 2° a 20° por debajo de la temperatura "SET" (Fijada).

Duración del tiempo de presión durante el modo de enjuague auxiliar.
VALOR PREDETERMINADO: OFF (Desactivado) (Al activar esta pantalla, se activa la pantalla secundaria)
Rango: OFF/ 1-60

Modo de enjuague auxiliar.
VALOR PREDETERMINADO: 60
Rango: OFF/ 1-4.0

42822.8001 072810

AJUSTES Y CONFIGURACIONES AVANZADOS OPCIONALES



Duración del tiempo de presión durante el modo de enjuague primario.
VALOR PREDETERMINADO: 60
Rango: OFF/ 1-60

Modo de enjuague primario. "OFF" (Desactivar) es igual a pulsar y retener. Los números representan los segundos que continúa el enjuague cuando se suelta el botón.
VALOR PREDETERMINADO: 2.0
Rango: OFF/ 1-4.0

Para ajustar la fuerza de "PRESIÓN"
VALOR PREDETERMINADO: 7
Rango: OFF/ 1-7

Contador de total de percolaciones (no se puede reiniciar)

Contador de percolaciones (se puede reiniciar)

Pulse "YES" (Sí) si desea programar el número telefónico de un departamento de servicio autorizado por la fábrica para que aparezca si la cafetera indica un código de falla.

Use los botones ARRIBA/ABAJO) para desplazarse al dígito numérico correspondiente a esa posición. Use el botón para mover el cursor al dígito siguiente de la derecha. Pulse el botón para mover el cursor a la izquierda. Una vez que terminó de programar el número, desplácese al extremo derecho para avanzar a la pantalla siguiente.

42822.8001 072810

AJUSTES Y CONFIGURACIONES AVANZADOS OPCIONALES

17. SERVICE TOOLS
NO YES
HERRAMIENTAS DE SERVICIO
NO SÍ

Saltar a "VALORES PREDETERMINADOS DE FÁBRICA"

A

TEST OUTPUTS ?
NO YES
¿PROBAR SALIDAS?
NO SÍ

Saltar a "PRUEBA DE INTERRUPTORES"

(1) VENT VALVE
ON NEXT OFF
VÁLVULA DE VENTEO
ACTIVADA SIGUIENTE DESACTIVADA

(2) TURBULENCE PUMP
ON NEXT OFF
BOMBA DE TURBULENCIA
ACTIVADA SIGUIENTE DESACTIVADA

(3) PRESS OUT PUMP
ON NEXT OFF
BOMBA DE PRESIÓN
ACTIVADA SIGUIENTE DESACTIVADA

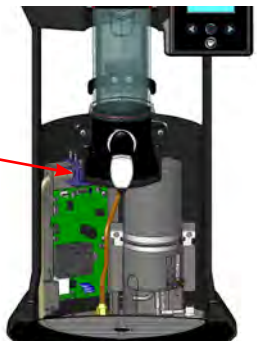
(4) RINSE WATER
ON NEXT OFF
AGUA DE ENJUAGUE
ACTIVADA SIGUIENTE DESACTIVADA

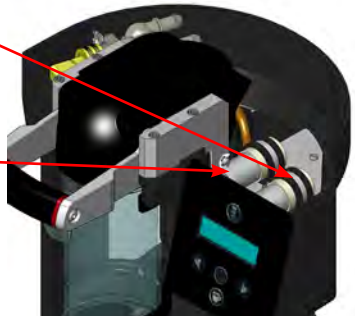
(5) BrewChamberFILL
ON NEXT OFF
LLENADO cámara percolación
ACTIVADA SIGUIENTE DESACTIVADA

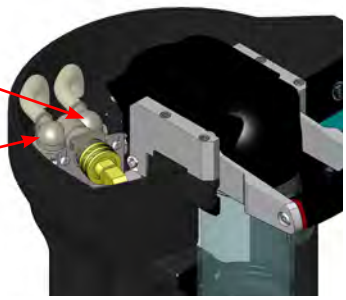
(6) LEDs
ON NEXT OFF
LED
ACTIVADA SIGUIENTE DESACTIVADA

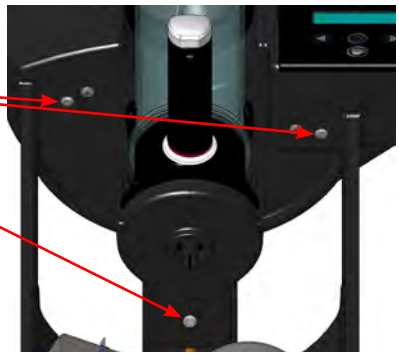
HERRAMIENTAS DE SERVICIO permite probar los componentes de carga y los interruptores.
Sólo deben usarlas los técnicos capacitados.

Permite probar los componentes de carga activándolos y desactivándolos manualmente. **COLOQUE UN RECIPIENTE DEBAJO DEL ÁREA DE DISTRIBUCIÓN —ADVERTENCIA: PUEDE SALIR AGUA CALIENTE DURANTE ALGUNOS MODOS DE PRUEBA!**







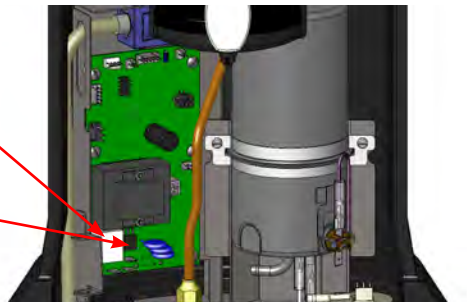


42822.8001 072810

AJUSTES Y CONFIGURACIONES AVANZADOS OPCIONALES

(7) **TankHeater RELAY**
ON NEXT OFF
RELÉ calent tanque
ACTIVADA SIGUIENTE DESACTIVADA

(8) **TankHeater TRIAC**
ON NEXT OFF
TRIAC calent tanque
ACTIVADA SIGUIENTE DESACTIVADA



B **TEST SWITCHES**
NO YES
PRUEBA DE INTERRUPTORES
NO SÍ

Permite probar los interruptores de membrana y el interruptor de seguridad de la cámara de percolación. Pulse "YES" (Sí) para entrar al modo de prueba. Aparece en la pantalla "PRESS PROGRAM TO EXIT" (Pulsar Programa para salir) y luego cambia a "NOTHING PRESSED" (Ninguno pulsado).

(1) **NOTHING PRESSED**
NINGUNO PULSADO

La pantalla muestra cuando se pulsa un botón.

(2) **BREW CHAMBER IN**
CÁMARA PERCOLACIÓN ADENTRO

Al abrir y cerrar la cámara de percolación durante el modo "PRUEBA DE INTERRUPTORES" aparece el estado del interruptor de seguridad.
AFUERA = abierto
ADENTRO = cerrado
Pulse el botón "PROGRAMA" para salir.

C **CALIBRATE FLOW ?**
NO YES
¿CALIBRAR CAUDAL?
NO SÍ

Esta prueba permite al usuario “decir” exactamente a la cafetera cuántas onzas se recogen durante un modo de percolación de “prueba” de 10 segundos.

Saltar a "CALIBRAR SENSOR DE TEMPERATURA"

(1) **!!! CAUTION !!!!**
¡PRECAUCIÓN!

(2) **CONTAINER MUST HOLD 10 OUNCES**
EL RECIPIENTE DEBE CONTENER 300 ml (10 ONZAS)

Use un recipiente de medición que contenga como mínimo 300 ml (10 onzas) Coloque el recipiente en posición sobre la bandeja de goteo.

(3) **PRESS BREW TO START**
PULSE PERCOLACIÓN PARA COMENZAR

Pulse el botón “PERCOLACIÓN" para comenzar.

42822.8001 072810

AJUSTES Y CONFIGURACIONES AVANZADOS OPCIONALES

(4)

BREWING
HOT LIQUIDS!!!!

PERCOLACIÓN
¡LÍQUIDOS CALIENTES!

Durante este modo de prueba, aparecen diversas pantallas de advertencia e información.

NO ABRA LA CÁMARA DE PERCOLACIÓN NI RETIRE EL RECIPIENTE HASTA QUE TERMINE.

(5)

DO NOT OPEN!!!!
HOT LIQUIDS!!!!

¡NO ABRA!
¡LÍQUIDOS CALIENTES!

El proceso completo (incluida la presión) dura aproximadamente 2 a 2 ½ minutos.

(6)

ENTER OZ 10.0
(-) DONE (+)

INGRESAR 10.0 ONZAS
(-) HECHO (+)

Cuando termina la prueba, use los botones +/- para ingresar la cantidad de agua capturada en el recipiente de medición. Pulse “DONE” (Hecho) cuando termine.

(7)

FlowCounts/ 10oz
352

Recuento de caudal / 10 onzas
352

Esta pantalla muestra el cálculo de los pulsos de caudalímetro basados en aproximadamente 10 onzas.

C

CALIBRATE FLOW ?
NO YES

¿CALIBRAR CAUDAL?
NO SÍ

Esta prueba permite al usuario “decir” exactamente a la cafetera cuántas onzas se recogen durante un modo de percolación de prueba de 10 segundos.

D

CAL TEMPERATURE
NO SENSOR? YES

CAL TEMPERATURA
NO ¿SENSOR? SÍ

La calibración de la sonda de temperatura debe ser usada únicamente por técnicos de servicio autorizados cuando reemplazan el CBA o la sonda de temperatura. Consulte el manual de servicio.

E

FACTORY BLOWOUT
NO YES

DESCARGA DE FÁBRICA
NO SÍ

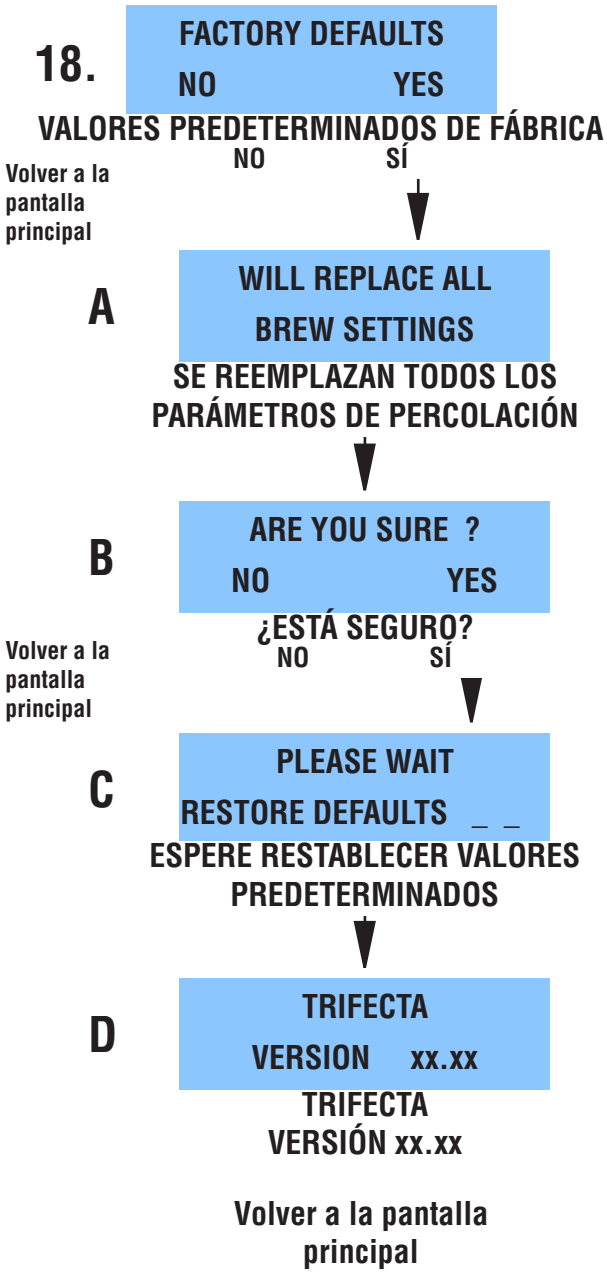
ADVERTENCIA: ESPERE QUE EL TANQUE SE ENFRÍE. USE ESTE MÓDO SÓLO PARA EL DRENAJE DEL TANQUE. COLOQUE LA MANGUERA DE DRENAJE EN EL FREGADERO O EN UN RECIPIENTE ANTES DE PULSAR “YES” (SÍ).

DESCONECTE LA CAFETERA DEL SUMINISTRO DE AGUA ANTES DE DRENARLO

42822.8001 072810

AJUSTES Y CONFIGURACIONES AVANZADOS OPCIONALES

18.



Restablezca todos los parámetros de percolación, calibraciones, ajustes de temperatura y nombres/recetas de café a sus valores predeterminados de fábrica.

SALIR DEL MODO DE PROGRAMA A LA PANTALLA PRINCIPAL

Muestra el modelo y la versión de software:

42822.8001 072810